

# L'HUMANITÉ HD DIMANCHE

N° 215 • SEMAINE DU 10 AU 16 JUIN 2010



**INSULTÉES**  
honnées :  
ces Israéliennes  
s'opposent  
au siège de Gaza

## AFRIQUE DU SUD

# Plus qu'une Coupe du monde

 Pour les Sud-  
Africains,  
ce Mondial

est un défi. Celui  
d'être le premier pays  
du continent à accueillir  
le plus grand événement  
sportif mondial. Un pas  
supplémentaire  
pour sortir des clivages  
raciaux et de l'inégalité.

DOSSIER PAGE 24

## ESPAGNE, PORTUGAL

Les rues résonnent  
du refus de  
l'austérité et de la  
régression sociale

## DAUMAS- GASSAC

Les vigneronns  
ont aussi leur  
Astérix

# TV

TOUS LES  
PROGRAMMES  
DE LA SEMAINE

+ LA SÉLECTION RADIO

N° 215 Semaine du 10 au 16 juin  
M 04837 - 215 - F: 2,90 €



Il était une fois ...

# Le nectar d'Aimé

**1970. LA NAISSANCE  
D'UN FABULEUX VIN DU LANGUEDOC**



Les vendanges, en cette fin d'été 1980, sont joyeuses : le vin fait l'unanimité des spécialistes. Mais on est en Languedoc, pas dans le Bordelais, alors ce grand cru doit être vendu sous l'appellation « vin de table ».

En cette année 1970, Aimé Guibert est un homme ruiné. En s'installant dans un vieux moulin entouré de quelques arpents de vigne dans une vallée perdue au pied du Larzac, il ne sait pas encore que débute l'histoire fabuleuse d'un grand vin au mas de Daumas-Gassac. Il met 8 ans pour créer un cru atypique, indémodable et jaloué, au point de subir et de repousser, avec tout le village d'Aniane, une vaste offensive du groupe américain Mondavi sur son terroir languedocien.

# sent la fronde...



**E**n cette année 1970, Aimé Guibert est un homme ruiné. Cinq ans plus tôt, le gantier de Millau était pourtant à la tête d'une entreprise prospère, où 900 salariés travaillaient le cuir et sortaient des articles haut de gamme. Chevignon et d'autres grands noms du luxe figuraient parmi ses clients. Oui, mais voilà. Au milieu des années 1960, la France vend plusieurs avions Caravelle à la Corée du Sud. Dans cette négociation d'État à État, le contrat prévoit une contrepartie : les droits de douanes sur les objets en cuir importés de Corée vont baisser suffisamment pour donner aux industriels de ce pays un avantage de compétitivité qui va ruiner les industriels spécialisés en France. C'est notamment le cas à Millau, Graulhet, Mazamet et Saint-Julien, dans ce Sud-Ouest où l'on travaille beaucoup les peaux de mouton. Les maroquiniers ont vite compris qu'ils vont augmenter leurs marges en vendant des produits made in Korea. Le patron de Chevignon sera le seul à prévenir Aimé Guibert de son changement de stratégie. L'industriel aveyronnais l'avait aidé à démarrer quelques années plus tôt en lui accordant des délais de paiement. Aimé Guibert met un point d'honneur à respecter la législation en vigueur et verse à chaque salarié les indemnités qui lui sont dues. Il paie aussi les banques comme ses fournisseurs et se retrouve sans le sou.

**Il faut changer de vie.** Titulaire d'un doctorat d'ethnologie, Véronique Guibert souhaite travailler à Montpellier tandis que son mari veut se ressourcer en pleine nature, travailler la terre, lui qui cultivait son potager le week-end

quand il dirigeait son usine. Le couple part en prospection. Dans un bistrot d'Aniane, ils entendent parler de la mise en vente d'un mas délabré au moulin de Gassac. Il appartient à la famille Daumas (prononcer Dauma). Les Daumas ne sont plus que deux vieilles filles sans héritier, résidentes dans un établissement pour personnes âgées. On raconte, à Aniane, qu'elles avaient souvent été demandées en mariage dans leur jeunesse. Mais les parents refusaient de les laisser convoler avant que le frère ne trouve une épouse. Ce qui n'arriva point.

**Le mas des Daumas compte une maison, un moulin à eau, quelques modestes bâtiments, des bois à flanc de coteau et 23 hectares de terres à moutons dans la vallée.** Aimé Guibert est séduit par la beauté du site et convainc le directeur du Crédit agricole de lui accorder un crédit total en hypothéquant le bien. Déterminé à devenir paysan, il se renseigne auprès de professionnels aveyronnais pour savoir si la production de graines de luzerne ou de semence de maïs peut lui procurer un revenu. C'est à peine s'il accorde un regard aux quelques centaines de ceps centenaires issus du vieux cépage aramon pour le vin rouge et de la clairette pour le blanc. On lui raconte pourtant que la clairette d'ici avait une typicité particulière.

**En 1971, Aimé Guibert consulte le géographe Henri Enjalbert, aveyronnais comme lui, fils de paysans du Ségala.** Ce dernier vient passer une journée au mas. Les deux hommes font le tour du propriétaire, parcelle après parcelle, sans oublier la partie boisée à flanc de colline. Enjalbert donnait des coups de bêche et se saisissait

**Personne ne se doutait, il y a 40 ans, que ces arpentés de vigne plantés à flanc de colline dans l'arrière-pays montpelliérain reposaient sur un trésor : des terres rouges d'origine glaciaire qui en font un des plus beaux terroirs à vins de France. Poussé par le géographe Henri Enjalbert, Aimé Guibert va saisir cette chance.**

## Il était une fois... 1970, la naissance d'un fabuleux vin du Languedoc



Dans le Languedoc, le « Midi rouge », la tradition du vin se mêle avec celle de la révolte. En 1907, toute la région s'est soulevée avec les petits producteurs frappés par une crise de surproduction pour affronter le gouvernement de Clemenceau. La plus grande manifestation, à Montpellier, réunira plus de 500 000 personnes le 9 juin. Aimé Guibert (au centre)



### REPÈRES

#### LES SECRETS D'UNE POTION MAGIQUE

DAUMAS-GASSAC est un vignoble de 50 hectares. En rouge, les assemblages intègrent 70 % de cabernet sauvignon, auxquels s'ajoute un bouquet de 20 % de cabernet franc, merlot, pinot noir, malbec et tannat. La « panoplie » se complète avec 10 % de cépages « bibliques » du pourtour méditerranéen. En blanc, le chardonnay entre pour 30 % dans les cuvées, tandis que le vigner, le petit manseng, le chenin de Loire, le muscat et le semillon apportent chacun 10 %. Il reste 10 % d'apport de cépages méditerranéens.

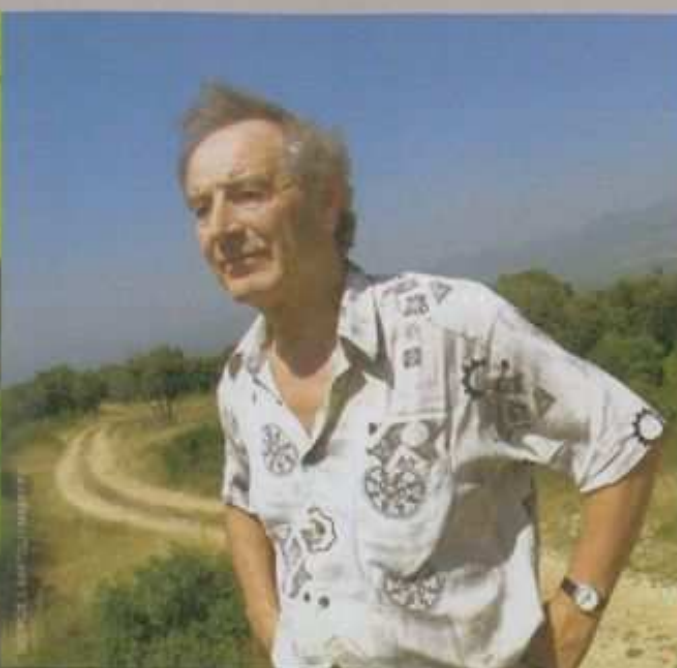
» de poignées de terre pour les examiner attentivement tout en conservant un certain mutisme. Mais « le soir, il était excité comme s'il avait trop bu », se souvient encore Aimé Guibert, qui l'entend alors lâcher ces phrases : « Ici, se trouve un des plus beaux terroirs à vin que j'aie jamais vus. Vous êtes sur des terres rouges d'origine glaciaire. Vous ne pouvez pas rater cette chance, il vous faut planter de la vigne. Je vais vous consigner par écrit tous les atouts que recèle cette terre pour faire des grands vins. »

Trois mois plus tard, Aimé Guibert recevait une lettre manuscrite de 32 pages, difficile à lire, parfois raturée, mais dans laquelle Henri Enjalbert insistait encore sur la chance à ne pas laisser passer. L'année suivante, Aimé Guibert plante deux hectares avec les « moyens du bord ». Nostalgique des grands bordeaux de Cos d'Estournel qu'achetait son père avant la guerre, le néovigneron languedocien veut à toutes fins utiles planter le cabernet sauvignon qui magnifie les grands crus médocains. Il veut aussi des plants non clonés à faible rendement, afin d'avoir des raisins aux arômes très affirmés. On lui indique un petit pépiniériste dans les Alpes. Il va se servir chez lui afin de « faire les vins d'antan que buvaient les Anglais ». À cette époque, l'œnologue Émile Peynaud conseille les vinificateurs des grands domaines du Bordelais. Notre néovigneron lui téléphone au culot et lui tient à peu près ce message : « Je viens d'une famille qui faisait les plus beaux cuirs du monde. Dans le vin aussi, je veux travailler dans l'excellence et la beauté. J'ai besoin de vos conseils. » Émile Peynaud invite son interlocuteur en Gironde pour le voir travailler durant une journée sur plusieurs propriétés. « C'était fabuleux de le voir goûter les vins », se souvient Aimé Guibert. Deux années durant, il ira le voir travailler une fois par mois.

Tandis que les plantations progressent sur des parcelles qui sont autant de clairières aménagées dans le massif forestier de l'Arboussas au-dessus de la vallée de Gassac,

la première récolte a lieu en 1978. En juillet 1979, Émile Peynaud vient déguster un vin stabilisé après plusieurs mois passés en cuve. Aimé Guibert est tétanisé en regardant l'œnologue, concentré et silencieux durant de longues minutes devant ce vin très noir que le vigneron est convaincu d'avoir plus ou moins loupé. Puis le verdict tombe, sobre et définitif : « Vous avez réussi Daumas-Gassac, ce sera un grand vin. »

Mais la satisfaction du vigneron sera de courte durée. Après un élevage sous bois, la mise en bouteille débute au printemps de 1980. Des cavistes bien informés se rendent à la propriété pour goûter le vin et tiennent tous le même langage à la fois sympathique et terrifiant : « Vous avez un terroir fabuleux et vous faites un vin magnifique. Mais nous sommes en Languedoc et nous ne pouvons vendre vos vins qu'au prix des vins du Languedoc. » De son côté, le négociant trouve ce vigneron trop atypique. Heureusement, l'ancien industriel a gardé un bon carnet d'adresses, en France comme à l'étranger. Caisse par caisse, il va vendre ses inclassables « vins de table » à des connaissances et aux amis des amis pendant plusieurs années. Bientôt, des revues spécialisées couvrent de commentaires élogieux ces deux vins, rouge et blanc, incluant des assemblages trop iconoclastes pour bénéficier de la moindre appellation d'origine contrôlée. Des restaurants passent leurs premières commandes. Parallèlement, Aimé Guibert se constitue une clientèle de particuliers, qui achètent leurs vins en primeur avec un fort rabais. Le vigneron emprunte de l'argent en Aveyron, son département d'origine. Le domaine gagne alors en superficie sur les sols nés de poussières glaciaires rouges pour les vins rouges et de calcaires lutétiens pour les vins blancs. Chaque nouvelle parcelle défrichée dépasse rarement un hectare au milieu des arbres, afin de préserver le microclimat. L'air du Larzac descend de nuit sur la vallée, apportant une fraîcheur entre 10 et 5 degrés en août et septembre. Ces variations entre les tempéraments



est dans cette tradition, celle des vignerons qui défendent bec et ongles le fruit de leur travail. Quand les Mondavi (ci-dessous) arrivent en 2000 pour transformer ce coin en usine à vin, Aimé et le maire communiste d'Aniane, Manuel Diaz (au centre), mènent la fronde contre ces maîtres du monde du vin. Depuis, les fils Guibert suivent les traces de leur père.

res diurne et nocturne donnent aux grappes des peaux épaisses qui contribuent à la complexité des arômes.

Nous sommes à la charnière entre le XX<sup>e</sup> et le XXI<sup>e</sup> siècle. Les vins d'Aimé Guibert ont conquis plusieurs grands restaurants américains. L'un des fils de Robert Mondavi, vigneron et négociant de la Napa Valley en Californie, débarque un jour au mas de Daumas-Gassac. Il explique que son père est porteur d'un projet visant à faire un grand vin en défrichant le massif boisé de l'Arboussas contigu au vignoble de Daumas-Gassac. Il veut planter 50 hectares dans le premier temps, mais vise en fait six fois plus de superficie, promettant au passage de favoriser les exportations de vins languedociens aux États-Unis en installant une unité de vinification dans la région. Aimé Guibert se dit prêt à l'aider à trouver des terres permettant de faire un grand vin. Mais prévient d'emblée qu'il s'opposera de toutes ses forces à la destruction du massif qui procure ce microclimat très particulier au vignoble de Daumas-Gassac. La presse s'empare du sujet tandis que deux philosophies s'affrontent déjà.

Dans le camp de la famille Mondavi se rangent très vite de nombreux élus socialistes de l'Hérault, dont André Ruiz, le maire d'Aniane, derrière Georges Frèche et le président du conseil général. Ils ont aussi le soutien de journalistes, spécialistes autoproclamés du marché du vin, convaincus que le mégabusINESS de la famille Mondavi va servir de locomotive aux vins du Languedoc en Amérique. Le 6 avril 2000, le conseil municipal d'Aniane vote une délibération sur le principe du défrichage du massif de l'Arboussas, propriété de la commune, un bail emphytéotique de 99 ans devant être proposé à Mondavi pour réaliser son projet.

Outre la famille Guibert, le camp des opposants compte dans ses rangs la majorité de la population d'Aniane, laquelle, des chasseurs de sangliers aux cueilleurs de

champignons, n'entend pas laisser détruire le massif boisé qui surplombe la vallée de Gassac. Dirigeant local du PCF, Manuel Diaz prend la tête des opposants aux projets de Mondavi. Il monte sa liste aux élections municipales de mars 2001. Il bat le maire sortant socialiste et lui ravit son siège de conseiller général par la même occasion. « J'ai fait campagne pour Manuel Diaz, une belle âme et une belle conscience, et j'ai été heureux que la majorité de la population d'Aniane l'ait suivi plutôt que de suivre ceux qui ne pensaient qu'à faire du fric. En mai 2001, Mondavi a renoncé à son projet quand il a vu que la commune s'était donné un maire communiste avec la population d'Aniane derrière lui », dit aujourd'hui Aimé Guibert, lui qui milita un temps aux Indépendants et paysans d'Antoine Pinay!

Depuis 2001, Robert Mondavi est décédé et ses deux fils se sont beaucoup disputés avant que leur entreprise ne soit absorbée par un fonds prédateur. Au mas de Daumas-Gassac, Samuel, Gaël et Roman Guibert font tourner le vignoble, qui commercialise chaque année 150 000 à 200 000 bouteilles. Pour l'essentiel, ces vins sont vendus en primeur à moins de 20 euros la bouteille, soit moitié moins cher que dans le commerce. « Ce qui a orienté papa au départ, c'est la volonté de fidéliser le client final en lui vendant du vin primeur, en l'accueillant au chai, en lui montrant notre façon de travailler », dit aujourd'hui Roman Guibert. La maison commercialise aussi quelques autres vins de bons vignobles des environs dont elle a suivi la vinification et qui sont souvent vendus entre 6 et 8 euros la bouteille sous la marque Moulin de Gassac.

Aujourd'hui âgé de 86 ans, le « patriarche » observe la relève avec sympathie. « Je suis un homme du Moyen Âge », dit-il parfois, tandis que les amateurs éclairés découvrent sa stature de bâtisseur de cathédrales chaque fois qu'il commente par écrit le nouveau millésime. ★

GÉRARD LE PULL



## Les Mondavi, ou l'impérialisme viticole

Le groupe Mondavi a développé, sous l'impulsion de son fondateur, Robert Mondavi, une multinationale du vin axée sur la production de vins de cépages et non de terroir comme en France. Grâce à de nombreux partenariats à travers le monde, l'entreprise californienne a envahi le marché avec ses vins, souvent haut de gamme, qui « n'ont aucun défaut mais sont sans âme », selon Aimé Guibert. L'entreprise est l'un des symboles de la mondialisation, du vin industriel « marqueté » et déconnecté des histoires culturelles locales. Après 40 ans de développement, Mondavi est racheté en 2004 par le premier groupe viticole du monde, Constellation Brands, qui se félicite de cette acquisition qui « va permettre de créer de la valeur qui sera distribuée aux actionnaires ».